MITSUBISHI

三菱 IH クッキングヒーター

取扱説明書 家庭用

形　名

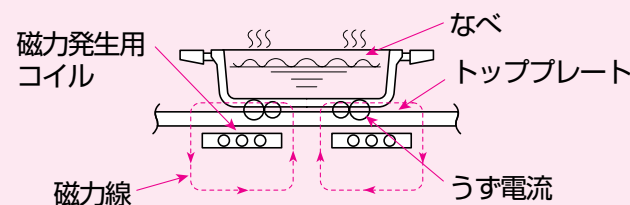
CS-H2201B

●本製品は一般家庭用です。業務用にはお使いいただけません。
●ご使用の前に、この取扱説明書をよくお読みになり、正しく安全にお使いください。
●保証書は「お買上げ日・販売店名」などの記入を確かめて、販売店からお受け取りください。
●取扱説明書・保証書は大切に保存してください。
●添付別紙の「三菱電機 修理窓口・ご相談窓口のご案内」は、大切に保存してください。
●お客様ご自身では据付けないでください。（安全や機能の確保ができません。）

● この商品は日本国内専用で、外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。
This appliance is designed for use in Japan only and cannot be used in any other country.
No servicing is available outside of Japan.

特長

IH（電磁誘導加熱）とは

磁力線により発生するうず電流で、なべ自体が発熱します。

安全機能について

■なべ無し自動停止機能
なべを置かなかったり、外したままにすると約１分後に自動的に通電が停止します。（右IH）

■切り忘れ防止自動停止機能
切り忘れても最終操作後から約45分が過ぎると、ブザーが鳴り自動的に通電が停止します。（左ヒーター・右IH）
※天ぷらキー使用時は、安全のため、天ぷらキーを設定したときから約45分で通電が停止します。

■温度過昇防止機能
なべ底が高温になり過ぎると、自動的に通電をコントロールします。（左ヒーター・右IH）
（特に炒めものなどの予熱時などに働くことがあります。）
※温度が下がると自動的に加熱し始めます。
※空焼きなどの異常時には通電を停止します。

■感震機能
地震が発生すると感震機能が働いてすべての動作が停止します。（約震度５以上の場合）
（左ヒーター・右IH）

この取扱説明書では次のように表します。

- 操作手順は……………………… １ ２ ３
- 操作により自動的にかわる状態……………… ▶
- 表示ランプの点灯は……………………………
- 表示ランプの点滅は……………………………

左ヒーター
ラジエントヒーターなので、今お使いのなべのほとんどが使用可能。

右IH
揚げもの専用の油温度調節機能と2000Wの火力で簡単・スピーディに調理。

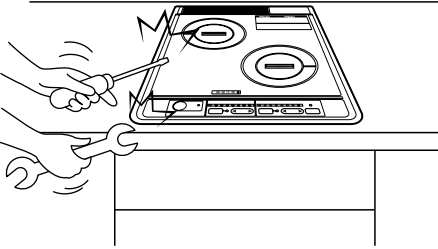
高温注意ランプ
トッププレートが熱い間は高温注意ランプが点灯します。
電源スイッチを切った後も点灯してやけど注意をお知らせして、冷めると消灯します。
※長時間ヒーターをご使用した後は、冷めて消灯するまでに時間がかかります。

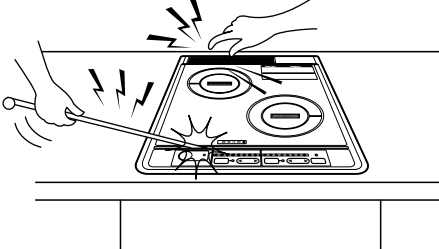
■基準火力位置について
基準火力位置に設定した時、他の火力の場合よりブザー音が長めに鳴ります。ブザー音を基準に火力調節できます。
基準火力　各ヒーター…………「5」

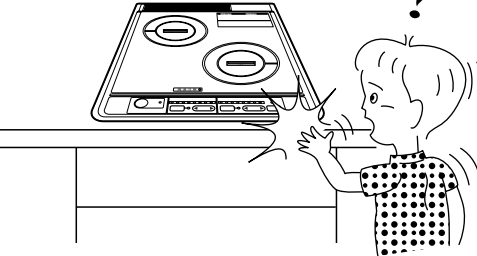
もくじ

安全のために必ずお守りください

■誤った取扱いをしたときに生じる危険とその程度を、次の表示で区分して説明しています。

警告 誤った取扱いをしたときに、死亡や重傷などに結びつく可能性があるもの

注意 誤った取扱いをしたときに、傷害または家屋・家財などの損害に結びつくもの

■図記号の意味は次のとおりです。

禁　止	接触禁止	水かけ禁止
分解禁止	指示にしたがう	

⚠警告

分解・改造・修理はしない

火災・感電・けがの原因。
修理は販売店またはお近くの「三菱電機 修理窓口・ご相談窓口」にご相談ください。

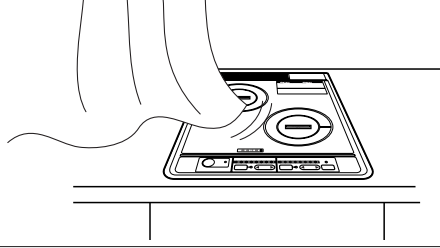
分解禁止

排気口やすき間に、ピンや針金などの金属類や異物を入れない 排気口に指を入れない

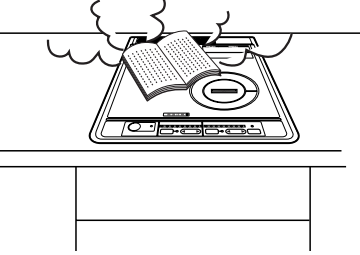
火災・感電・けがの原因。

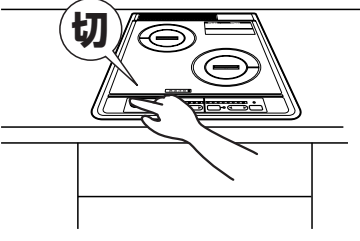
禁止

子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、幼児に触れさせたりしない

感電・けが・やけどの原因。

禁止

本体に水をかけない

漏電・ショート・火災・感電の原因。

水かけ禁止

⚠警告

可燃物を近づけない

火災・やけどの原因。
※新聞・雑誌・ふきんなど燃えやすいものをトッププレートの上やそばに置かない。

禁止

ラジエントヒーターの上に物を置かない

火災の原因。

禁止

使用後は電源スイッチを「切」にする

火災の原因。
※長期不在のときは、専用回路のブレーカーを「切」にする。

スイッチを「切」にする

高温注意ランプが点灯中はトッププレート、その周辺の金属部に触れない

高温のためにやけどの原因。
※高温注意ランプが消えてもすぐには触らない。

接触禁止

揚げもの調理について

揚げものをするときは、次のことを必ず守る

- 揚げもの調理中はそばを離れない

※炒めもの、焼きものなど油を使う調理をするときもそばを離れないで、加熱しすぎないよう火力調節をする。

- 付属の天ぷらなべを使う
- なべ底がそったり変形しているものは使わない

- 油の量は約0.6リットル(約500g)未満では調理しない

- なべは加熱部の中央に置く
- 右IHの天ぷら調理キーを使う

※左ヒーターを使うと油温度調節機能が働かず、油の温度が上がりすぎて発煙・発火・火災の原因。

火災の原因。

⚠注意

本体前方に物を置かない
火災の原因。

禁止

トッププレートに衝撃を加えない
万一ひびが入ったり割れた場合、そのまま使うと過熱や異常動作・感電の原因。
※このような場合は、ただちに使用をやめ、専用回路のブレーカーを「切」にして修理を依頼する。

禁止

（トッププレートはガラス製です。
上にのったり、物を落としたりしないでください。
また、傷をつけると割れの原因になります。）

ラジエントヒーターの上で直接料理しない
発火・異常動作の原因。

禁止

IHの上に排気カバーを載せたまま使用しない
加熱してやけどの原因。

禁止

なべを不安定な状態で使用しない
トッププレートのふちに乗り上げた状態で使うと、本体損傷や落下などにより、けが・やけどの原因。

禁止

排気口をふさいだり、排気口付近に手、顔、なべの取っ手を近づけない
本体内部が過熱して火災・やけどの原因。

禁止

缶詰やアルミ箔など、なべ以外のものを加熱しない
破裂してけがをしたり赤熱してやけどの原因。

禁止

なべなどの下に紙などを敷かない
なべの熱で紙がこげるなどの原因。

禁止

空だきをしたり、加熱し過ぎない
なべの温度が上がり、やけどや調理物の発火の原因。
なべのそり、変形、トッププレートの破損の原因。

禁 止

水をかけたり、火気を近づけたりしない。
感電・漏電の原因。

禁 止

調理以外の目的で使用しない
火災の原因。

禁 止

使用後しばらくは、なべの熱でトッププレートが熱くなっているので手を触れない
やけどの原因。
※トッププレートが熱いときは「高温注意ランプ」が点灯してお知らせします。

接触禁止

なべ・なべの取っ手などの高温部に触れない
やけどの原因。

接触禁止

⚠注意

心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用に当たって、医師とよく相談する
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがある。

医師と相談

お手入れは冷えてから行う
やけどの原因。

揚げもの調理について

他の器具（ガスコンロなど）であらかじめ加熱した油を使用しない
油温度調節機能が働かず、異常加熱し火災の原因。

禁止

油煙が多く出たら電源スイッチを「切」にする
油が高温になっているため続けて加熱すると発火し、火災の原因。

スイッチを切る

揚げもの調理中は飛び散る油に注意する
油が飛び散ってやけどの原因。
※油の飛び散りは材料の下ごしらえなどで少なくできる。
（➡21ページ「油の飛び散りを少なくするために」）

油に注意

お 願 い

- 操作部に熱いなべやフライパン等を載せない。
（操作部の破損の原因になります。）
- トッププレートの上で、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わない。
（磁力線により本製品が故障する原因になります。）
- 使用中は磁力線が出ているため、下記のような磁気に弱いものは近づけない。
・キャッシュカード、自動改札用定期券、カセットテープなど
（記録が消える恐れがあります。）
・ラジオ、テレビなど（受信障害を及ぼすことがあります。）
- 酸の強い食品や塩素系の洗剤がついた場合は、すぐにふき取ってください。（放置すると、トッププレートが変色することがあります。）

※酸の強い食品…ジャム、レモン汁、梅を使った食品

お知らせ

- IHの使いはじめに本体内部にある磁力発生用コイルからにおいが出てきますが異常ではありません。ご使用にともない出なくなります。（磁力発生用コイル ➡2ページ「IH（電磁誘導加熱）とは」）
- IHで調理中に
・なべの種類によっては、「ブーン」や「ジー」などの共振音がすることがあります。
なべの位置をずらすか、置き直すと止まることがあります。
・通電を停止せずになべをはずすと「ピン」という短い金属音がすることがありますが、故障ではありません。
- なべ底面やトッププレート面に水や油が付着した状態で使用すると、なべが動いたり回転することがあります。

各部のなまえ

本 体

排気カバー（排気口）

左ヒーター
クイックラジエントヒーター
2000W

トッププレート

右IH
IHヒーター
2000W

高温注意ランプ

凸マーク（※3カ所）
目の不自由な方のために設けています。
（なべを置く位置のめやす）

操作部

操作部

左ヒーター

右IH

電源スイッチ

電源ランプ

左ヒーター
火力表示ランプ

天ぷら調理適温ランプ

右IH火力表示ランプ

左ヒーター
入／切ランプ

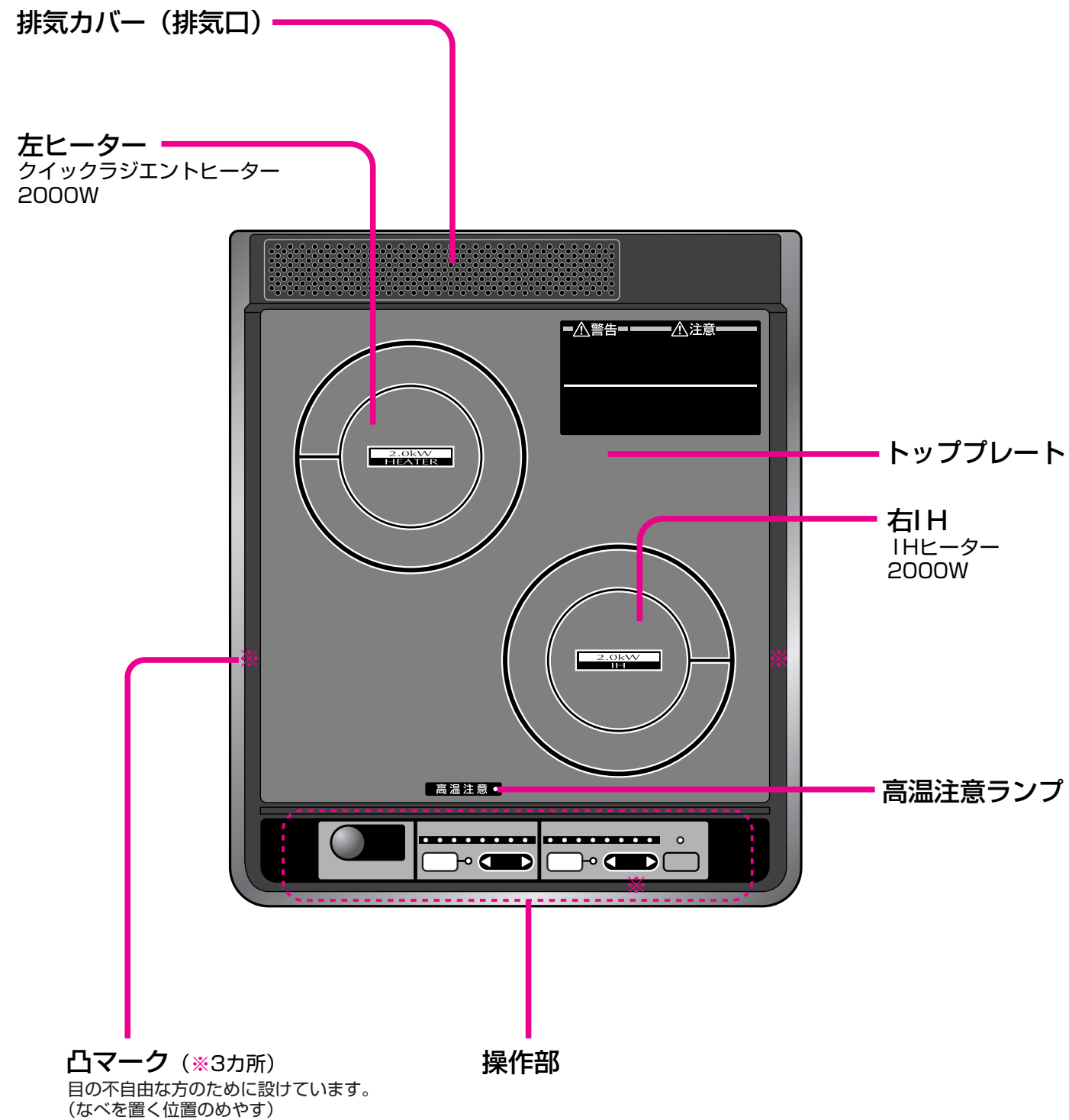
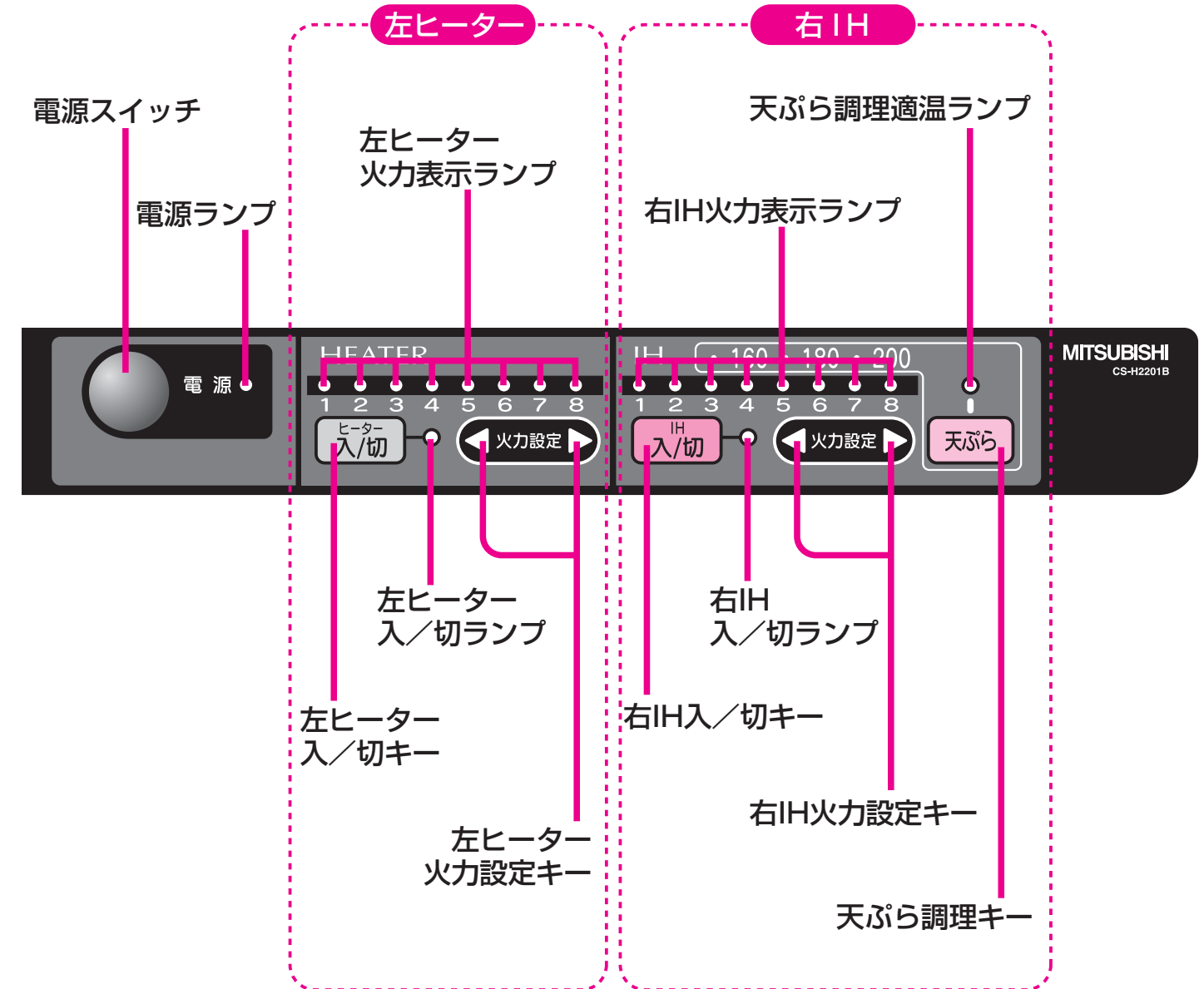
左ヒーター
入／切キー

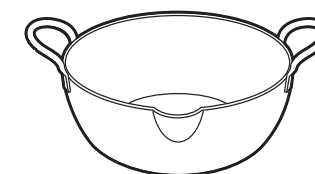
左ヒーター
火力設定キー

右IH
入／切ランプ

右IH入／切キー

右IH火力設定キー

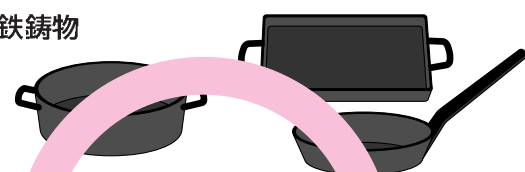
天ぷら調理キー

付属品

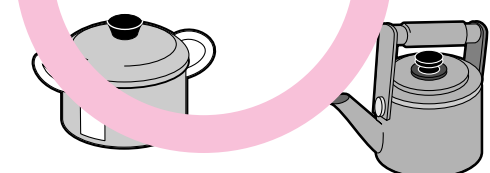
天ぷらなべ ［1個］
（消耗部品➡18ページ）

初めは台所用洗剤（中性）でよく洗い、一度水を
沸騰させ、その熱湯をすて、乾かしてから使う

使えるなべについて

ＩＨで使えるなべ

材　質

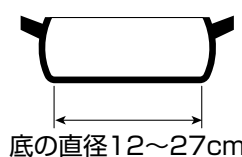
●鉄、鉄鋳物

●鉄ホーロー

ホーローなべの種類（なべ底が薄いものなど）によっては、空焼きすると底面のホーローがとけることがあります。

●ステンレス

一層なべ	18－0	※磁石がよくつきます
	18－8 18－10	厚さが 1mm 以下のもの 次のようななべは、火力が弱くなったり、使えないものがあります。 ・厚さが 1mm 以上のもの ・磁石が弱くつくもの
多層なべ（クラッドなべ）		3 層で間に鉄をはさんでいるものや、底が 18－0 ステンレスのもの

形　状

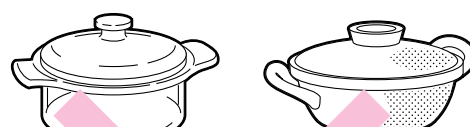
●底が平らで、底の直径 12～27cm のなべ

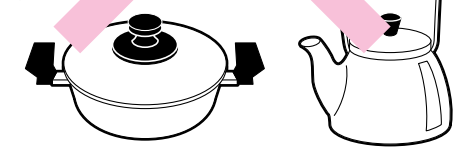
底の直径12～27cm

お知らせ

- 底の薄いなべは、なべ底が変形することがあります。低めの火力で使用してください。
- 使えるなべでも形状、材質により多少火力が変わります。
- フライパンなどは底の厚いものの方が変形しにくくまた温度むらが少なく焦げにくくなります。

ＩＨで使えないなべ

材　質

●耐熱ガラス　●陶磁器（土なべなど）

●銅

●アルミ

形　状

●なべの底に銅やアルミを貼っているもの

●底の直径が 12cm 以下
右ＩＨの中央の円が直径約 12cm ですので、めやすにしてください。

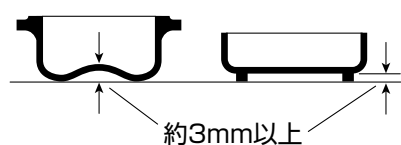
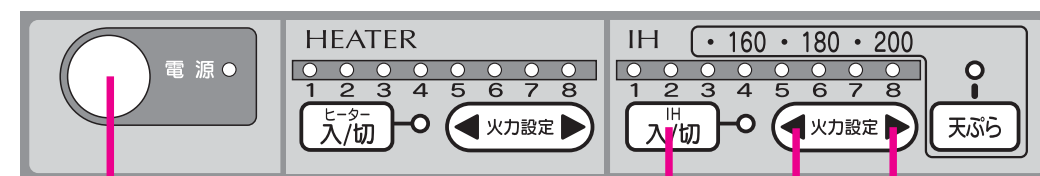
●底の丸いもの（中華なべなど）

●底に約 3mm 以上のソリや脚が付いているもの

左（クイックラジエント）ヒーターで使えるなべ・使えないなべについて

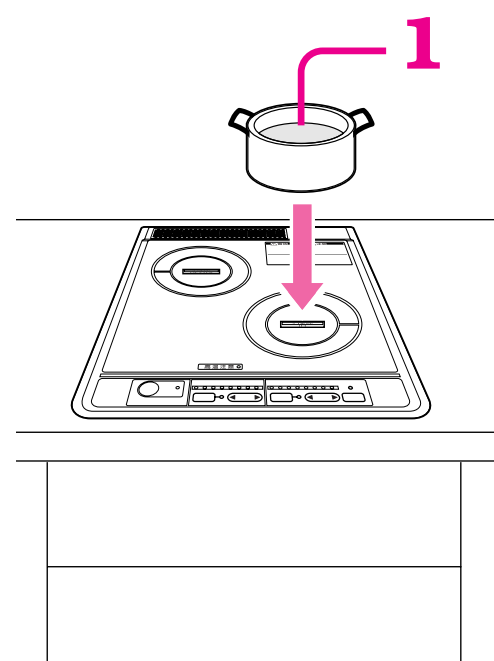
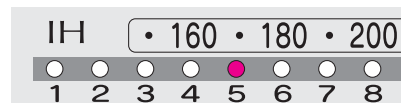
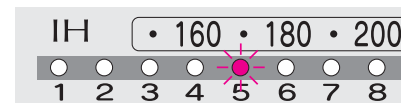
底が平らで厚手のなべが適しています。
次のようななべ、調理器具は使えません。

- ガラス製なべ（割れることがあります。）
- ホーローなべ（空焼きすると底がとけることがあります。）
- 底に凸凹があるもの（ヒーターの損傷や寿命を縮める原因になります。）
- 直火用魚焼器・網（トッププレート損傷の原因になります。）

土なべの底がすれると、トッププレートを傷つけることがあります。土なべを使用するときは、引きずらないでください。

ＩＨで使えるなべの見わけかた

1 **なべに水を入れ、右ＩＨの中央に置く**

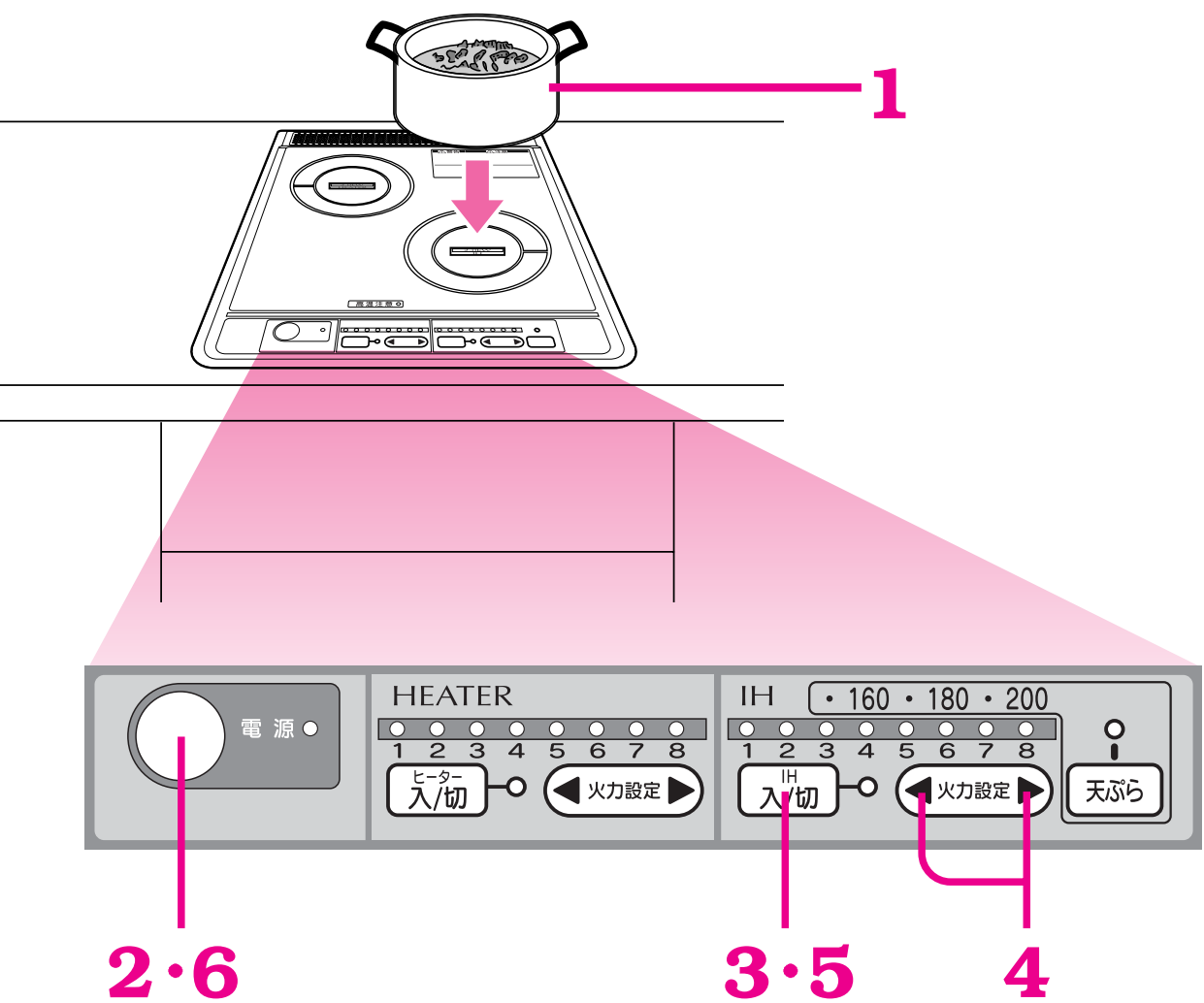
2 **電源スイッチを「入」にする**
▶電源ランプが点灯。

3 **IH 入/切 を押す**
▶右ＩＨ入/切ランプが点灯。

4 **◀火力設定▶ を押す**

○ 使えるなべ	× 使えないなべ
操作部の右ＩＨ火力表示ランプが点灯。 ●ヒーターに通電されます。	操作部の右ＩＨ火力表示ランプが点滅。 ●なべ無し自動停止機能が働き、なべは加熱されません。
使えるなべと見わけても、材質や形状によっては火力が弱くなる場合があります。	約 1 分後にランプが消灯し、自動的に通電が停止します。

- 確認したら、すみやかに IH 入/切 を押して通電を停止してください。そのまま放置すると使えるなべの場合は水が加熱されます。

5 **IH 入/切 を押す**
▶ヒーターの通電が止まる。
▶右ＩＨ入/切ランプが消灯。

6 **電源スイッチを「切」にする**
▶電源ランプが消灯。

加熱調理をする ［右IH］

1 なべに材料を入れ、右 IH の中央に置く

使えるなべ➡ 10ページ

2 電源スイッチを「入」にする

▶電源ランプが点灯。

⚠注意

なべ・なべの取っ手などの高温部に触れない

やけどの原因

※右 IH と左ヒーターを同時に使用した場合、右 IH に載せたなべの取っ手が左ヒーター側に向いていると、左ヒーターの熱で取っ手が熱くなるので注意する。

調理中や調理物（特にみそ汁やカレーなど）を温めなおすときは、火力を弱めにしてかき混ぜながら行ってください。強い火力で急激に温めると、調理物が突然吹き上がったり、なべが飛び上がったりすることがあるので注意してください。（やけどやけが、機器故障の原因）

お 願 い

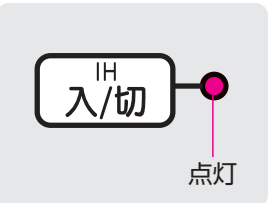
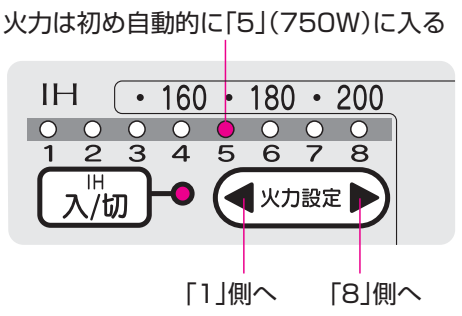
●少量の油を入れて予熱する場合は、火力を弱めにして加熱し過ぎないようにご注意ください。

（油の温度が急激に上がり、油が発火することがあります。）

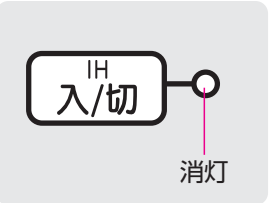
3 IH 入/切 を押す

▶右 IH 入/切ランプが点灯。

● IH 入/切 を押しただけでは、ヒーターに通電されない。（安全のため）

4 ◀火力設定▶ を押して火力を選び調理する

火力は初め自動的に「5」（750W）に入る

5 調理が終わったら IH 入/切 を押す

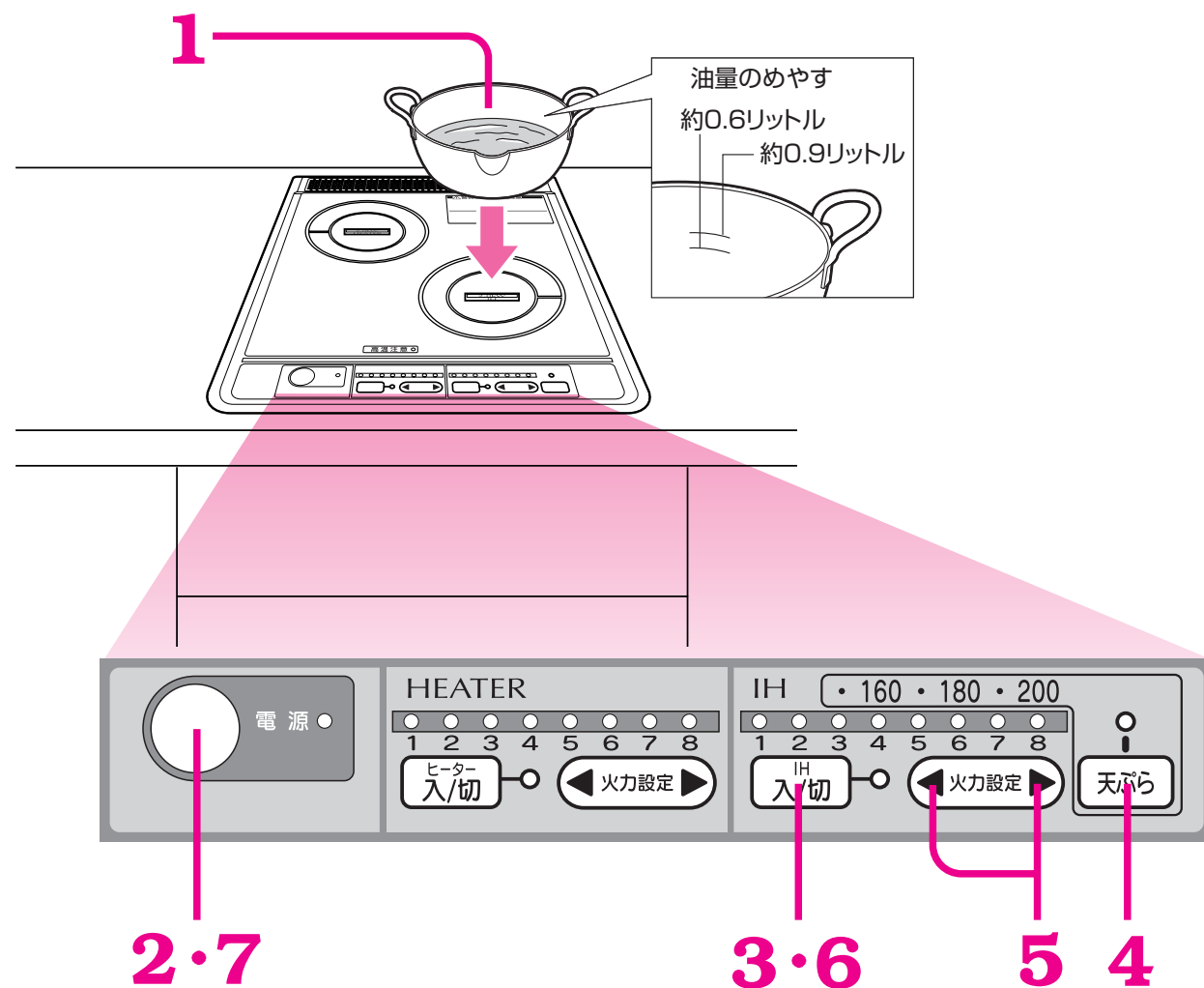
▶ヒーターの通電が止まる。

▶右 IH 入/切ランプが消灯。

6 電源スイッチを「切」にする

▶電源ランプが消灯。

右 IH 火力 （説明のためにすべて点灯してあります。）

使いかた

揚げもの調理をする [右IH]

1 付属の天ぷらなべに油を入れ、右IHの中央に置く

● 油量は約0.9リットル（約800g）入れる。

2 電源スイッチを「入」にする

▶ 電源ランプが点灯。

警告

揚げもの調理中はそばを離れない
火災の原因。

付属の天ぷらなべを使う
右IHの天ぷら調理キーを使う
火災の原因。

油の量は約0.6リットル（約500g）未満では調理しない
発煙・発火・火災の原因。

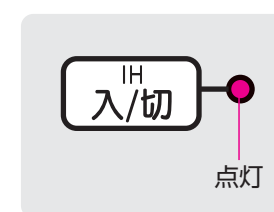
お願い

● なべ底がそったり、変形したなべを使わないでください。

● なべ底・トッププレートに異物や汚れが付いたまま使わないでください。

● 油を入れてから天ぷらキーを設定してください。
（先に天ぷらキーを設定すると、油温度が低いうちに予熱完了のお知らせをすることがあります。）

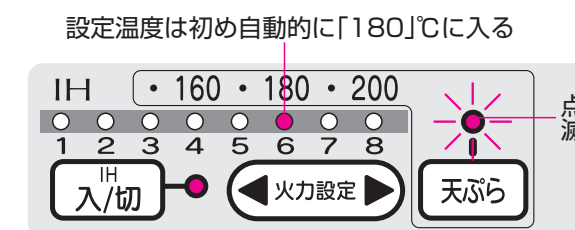
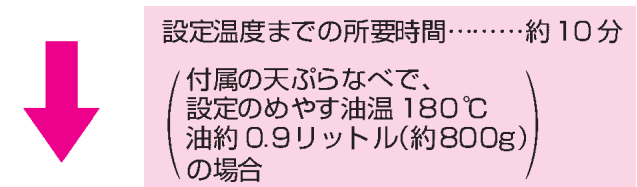
3 [IH 入/切] を押す

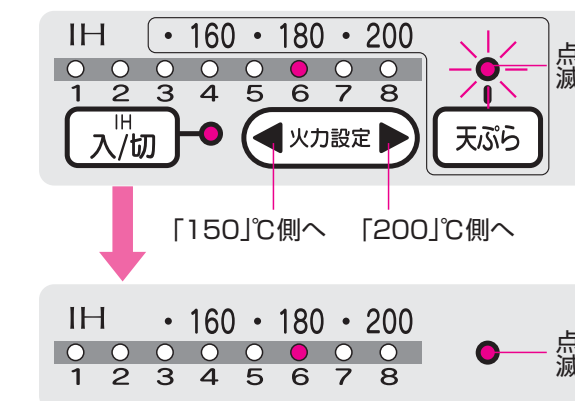
▶ 右IH入/切ランプが点灯。
● [IH 入/切] を押しただけでは、ヒーターに通電されない。（安全のため）

4 [天ぷら] を押す

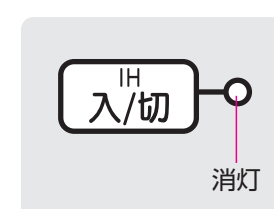
▶ 天ぷら調理適温ランプが点滅。

設定温度は初め自動的に「180」℃に入る

5 [◀火力設定▶] を押し、油温度を設定する

設定温度までの所要時間………約10分
（付属の天ぷらなべで、設定のめやす油温180℃油約0.9リットル（約800g）の場合）

ブザー（ピピピッ）が鳴ったら予熱完了、調理をする

▶ 天ぷら調理適温ランプが点灯。

6 調理が終わったら [IH 入/切] を押す

▶ ヒーターの通電が止まる。
▶ 右IH入/切ランプが消灯。

7 電源スイッチを「切」にする

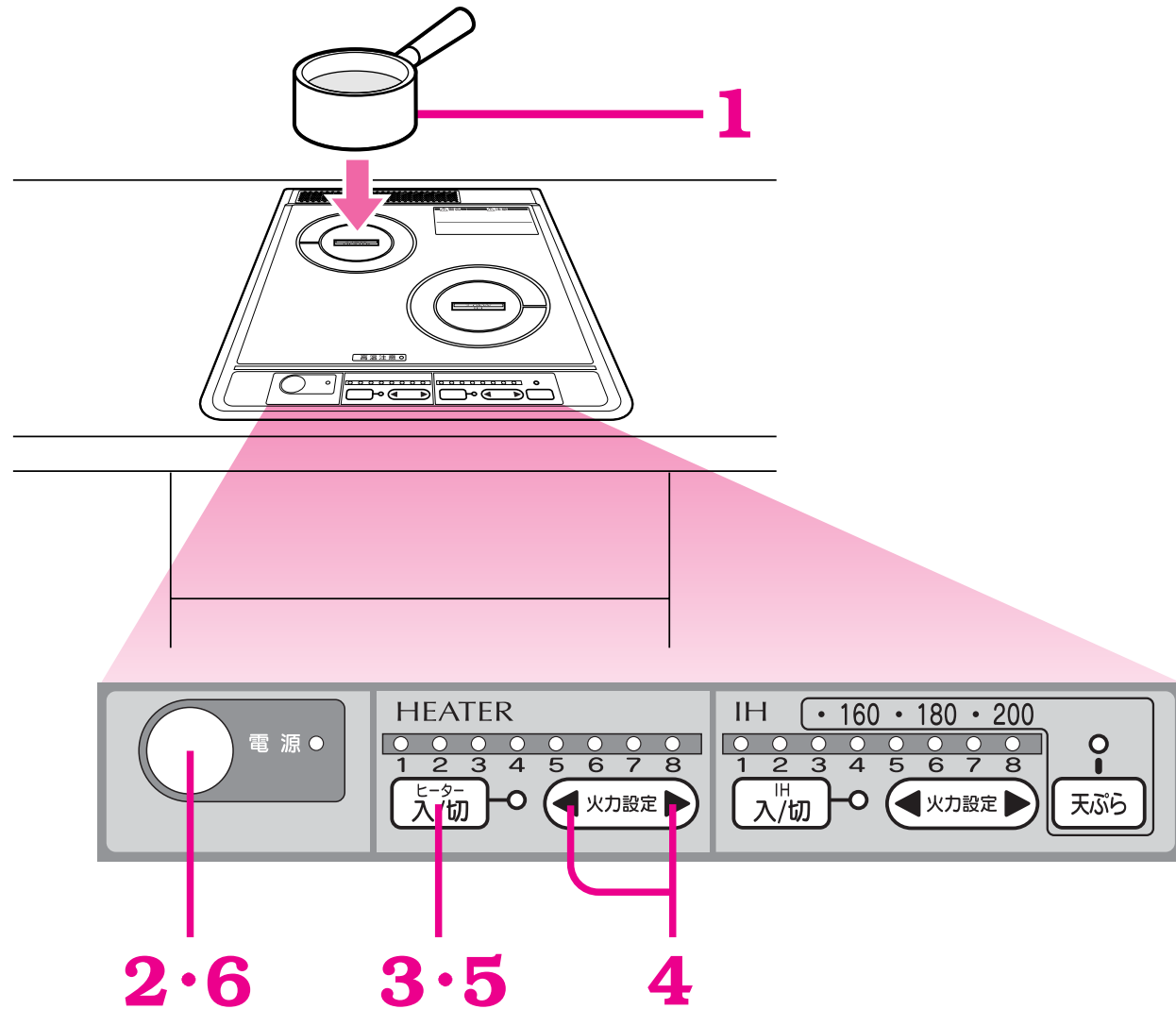
▶ 電源ランプが消灯。

お知らせ

● 調理中に設定温度を変更すると、温度表示は移動しますが、天ぷら調理適温ランプは **点灯** したままです。
● 調理中に油を追加した時は、天ぷら調理適温ランプは **点灯** したままです。
しばらくすると、設定温度の油温度になります。
● トッププレートが熱いときに揚げものをすると、油温度が低いうちに予熱完了のお知らせをすることがあります。
● 右IHで通常の加熱調理後も、天ぷら調理キーを受け付けます。

温度のめやす

（説明のためにすべて点灯してあります。）

加熱調理をする［左ヒーター］

1 なべに材料を入れ、左ヒーターの中央に置く

2 電源スイッチを「入」にする

▶電源ランプが点灯。

⚠注意

なべ・なべの取っ手などの高温部に触れない

やけどの原因。

調理中や調理物（特にみそ汁やカレーなど）を温めなおすときは、火力を弱めにしてかき混ぜながら行ってください。強い火力で急激に温めると、調理物が突然吹き上がったり、なべが飛び上がったりすることがあるので注意してください。（やけどやけが、機器故障の原因）

お知らせ

- 火力が強い場合、自動的に温度コントロールするので、ヒーターが赤くなったり消えたりしますが、故障ではありません。
- 火力が弱い場合は、ヒーターが赤くなりませんので、ご使用の際はご注意ください。

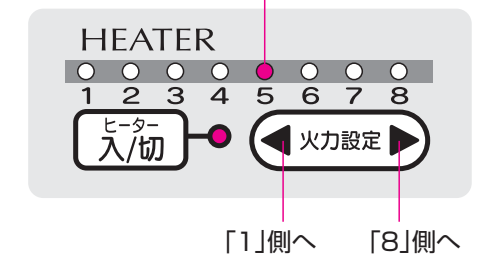
3 [ヒーター入/切] を押す

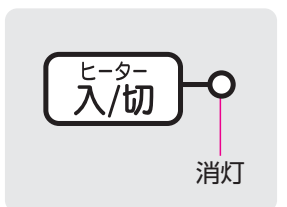
▶左ヒーター入/切ランプが点灯。

- [ヒーター入/切] を押しただけでは、ヒーターに通電されない。（安全のため）

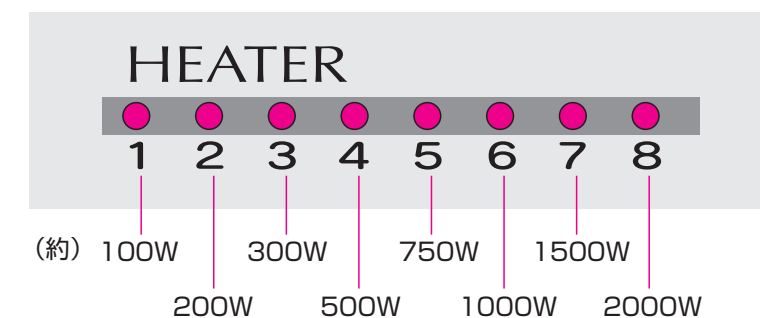
4 [◀火力設定▶] を押して火力を選び、調理する

火力は初め自動的に「5」(750W)に入る

HEATER
1 2 3 4 5 6 7 8
「1」側へ　「8」側へ

5 調理が終わったら [ヒーター入/切] を押す

▶ヒーターの通電が止まる。
▶左ヒーター入/切ランプが消灯。

6 電源スイッチを「切」にする

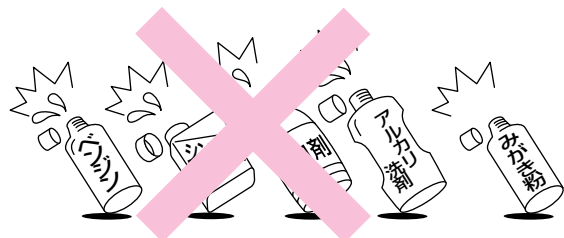
▶電源ランプが消灯。

左ヒーターの火力　（説明のためにすべて点灯してあります。）

お手入れ

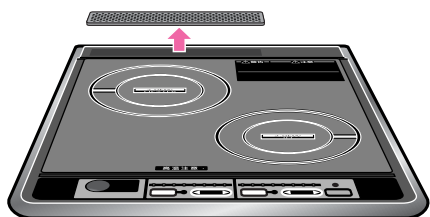
お手入れは、
- 電源スイッチを「切」にして、冷えてから行う。
- ご使用のたびに行う。

※汚れたまま使うと、こびりついてとれにくくなります。
- 薄めた台所用洗剤（中性）を使う。

※ベンジン、シンナー、漂白剤、アルカリ性洗剤は使わない。
塗装面などのいたみの原因になります。
- ナイロンたわし、金属たわし、みがき粉などの固いものは表面を傷つけるので使わない。

※トッププレート（ガラス部分）のこびりついた汚れには、液体クレンザーなどを使ってください。

排気カバー

本体からはずし、水洗いする。

お願い

排気口にものを入れないようにしてください。

トッププレート

- かたくしぼったふきんでふく。
- 油汚れには、台所用洗剤（中性）の溶液をしみこませ、しぼったふきんでふく。
（洗剤溶液を使ったあとは必ずかたくしぼったふきんで水ぶきする。）
- こびりついた汚れには、液体クレンザーなどを少量付けて、こすりとる。
（アルミ箔やラップをまるめてこすると、汚れが取れやすくなります。）

外枠

かたくしぼったふきんでふく。

操作部

やわらかい乾いた布でふく。

付属の天ぷらなべについて

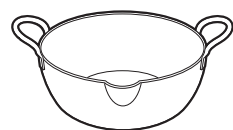
お願い

- 薄めた台所用洗剤（中性）で洗う。
- なべ底・外側の汚れも取り除く。
（汚れがこびりついたまま使うと、油の温度が設定温度とずれてしまいます。）

お知らせ

- なべ底がそってきたり、変形した場合は使わないでください。お買い上げの販売店でお買い求めください。

品番：CS-100667
品名：天ぷらなべ

お料理ノート

■加熱調理の火力調節のめやす

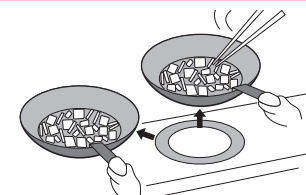
調理	位置	1	2	3	4	5	6	7	8	火力調節のポイント
	火力	100W	200W	300W	500W	750W	1000W	1500W	2000W	─ 沸騰やフライパン等を熱する火力 ━ 調理する火力
炒める 牛肉とアスパラガスの中華風炒め							━	─ ━	━	フライパン等を火力「7」で熱する。 火力「6」～「8」で炒める。
焼く お好み焼き						━	━	─		フライパン等を火力「7」で熱する。 焼き色を見ながら火力調節する。
茹でる スパゲティー								━	─	火力「8」で沸騰したら、火力を弱める。 （ふきこぼれないようにする）
蒸す 茶わん蒸し				━	━				─	火力「8」で沸騰したら、火力を弱める。 ※蒸すときは火力を「3」～「4」にする。
煮る 黒豆			━	━					─	火力「8」で沸騰したら、火力を弱める。

- 材料の量、なべの形状・材質により加熱状態が異なります。様子を見て火力を調節してください。
- なべ、フライパンの種類によっては、底面が熱で変形するときがあります。

加熱調理

炒めもの

IHでのコツ

■IHはフライパンの底の部分しか熱くなりません。均等に炒めるには、一度に多くの量を作らないで、数回に分けて作る。
■フライパンは動かさずに、菜ばしやおたまなどで材料をかき混ぜて炒める。（焦げ付きそうなときは、フライパン等をIHから離して火加減を調節する。）

炒めもの調理のコツ

■フライパン等をよく熱して、多めの油を入れてなじませる。油を1度きり、再び適量の油をひく。
■炒めるときは、フライパン等に余裕を持たせた量で調理する。（材料がよく動き、焦げ付きにくく、調味料もまんべんなくからむ。）

牛肉とアスパラガスの中華風炒め

材料（4人分）

牛肉 ……………………………… 200g
(A) しょうゆ ……………………… 大さじ1/2
(A) みりん ………………………… 大さじ1/2
アスパラガス（4～5cmに切る）…… 260g
(B) しょうゆ ……………………… 大さじ3
(B) 酒 ……………………………… 大さじ2
(B) 砂糖 …………………………… 大さじ1
かたくり粉 ……………………… 適宜
水 ………………………………… カップ2/3
油 ………………………………… 大さじ2
かたくり粉（水とき用）………… 小さじ1
ごま油 …………………………… 小さじ1

◆作りかた

1 牛肉に下味をつける
- 牛肉は5mm幅の細切りにして、(A)で下味をつけてかたくり粉をまぶす。

2 材料を炒める
- 火力「7」で熱したフライパンに油をひいて、火力「6」～「8」にしてアスパラガスを炒め、1の牛肉を加えてさらに炒める。
- (B)を入れて、さらに水ときかたくり粉を入れてまぜ合わせ、とろみがついたらごま油をふる。

焼きもの

IHでのコツ

■IHは火力が強いのでガスコンロの感覚で焼くと焦げ付く。最初は火力を一段落として調節する。

お好み焼き

材料（4人分）

- (A)
  - 卵……2コ
  - 薄力粉……150g
  - だし汁……1/2カップ
- 塩……少々
- こしょう……少々
- キャベツ（せんぎりにする）……170g
- (B)
  - 豚小間切り肉……80g
  - たこ（小さく切る）……80g
  - むきえび（背わたを取る）……60g
- (C)
  - ウスターソース……適宜
  - 青のり……適宜
  - 紅しょうが……適宜
  - かつおぶし……適宜
- サラダ油……適宜

◆作りかた

1 生地を作る

- ボールに(A)を入れてダマにならないようにかきまぜ、塩、こしょうする。

2 生地を焼く

- 火力「7」で熱したフライパンに油をひいて、(B)を軽く焼いて取り出し生地にまぜる。
- 火力「7」で熱したフライパンに生地をいれ、火力「5」～「6」で両面を焼き中まで火を通す。
- (C)をお好みでかける。

蒸しもの

蒸しもの調理のコツ

■蒸すときはたっぷりの湯を沸かす。（蒸し器の中が高温に保たれる。）
■湯の量が減ってきたらお湯を足す。（湯の温度が下がらず蒸気が途絶えない。）
■茶わん蒸しなどの卵料理は、すが入らないよう一度お湯が沸いたら火力を落として蒸す。

茶わん蒸し

材料（4人分）

- (A)
  - だし汁……1 3/4カップ
  - 薄口しょうゆ・みりん……各小さじ1
  - 塩……小さじ1/2
- 卵……2個
- (B)
  - 鳥肉（1口大に切り、しょうゆ（適量）をかける）……80g
  - 小えび（尾を残して殻をむき、背わたを取る）……4尾
  - ぎんなん（缶詰）……8粒
- 生しいたけ（4等分）……1枚
- かまぼこ（3mm厚さ）……4切
- みつば……適量

◆作りかた

1 卵液をつくる

- なべに(A)を入れて火力「4」で煮立てて冷まし、卵を混ぜてこす。

2 器に材料を入れて蒸す

- 器に(B)を入れて、1の卵液を注ぎ入れ浮いた泡をすくい取る。
- 蒸し器に水を入れ火力「8」で沸騰させる。沸騰したら火力「3」～「4」に落として器を並べ、ふきんをかぶせる。
- 蒸し器のふたを少しずらしてのせ、約20分蒸す。蒸し上がったらみつばをのせ、器のふたをする。

煮もの

煮物調理のコツ

■魚を煮るときは、汁を煮立たせてから煮ると表面が固まってうまみを逃がさず、生臭さも汁にでない。
■肉の煮込み料理の場合弱火でじっくり煮ると固い肉が柔らかくなる。しかし柔らかい肉はかえって固くなるので煮込みには向かない。
■味を含ませコトコト煮る場合は、右IHの火力「1」～「2」（とろ火程度）で煮る

黒豆

材料（4人分）

- 黒豆……カップ1
- (A)
  - 砂糖……160g
  - 塩……小さじ1
- 重曹……小さじ1/3弱
- しょうゆ……大さじ2強
- 水……カップ4

◆作りかた

1 下準備をする

- 黒豆を洗って重曹を加えて一晩つける。

2 豆を煮る

- なべに**1**の豆を入れ、火力「8」で沸騰させる。沸騰したら火力を「6」～「7」に弱めてアクを取る。
- 落としぶたをして火力「1」～「2」で約2時間煮る。
- (A)を加えてさらに30～40分煮る。
- 指でつまんで軽くつぶれるようなら出来上がり。そのまま一昼夜置く。

※煮汁が少ないようなら、途中でお湯を加える。
（豆が空気にふれるとしわができてしまう）

■揚げもの調理の温度調節のめやす

※付属の天ぷらなべで油約0.9リットル（約800g）を加熱したときのめやす温度です。

揚げる	● 150℃	160 160℃	● 170℃	180 180℃	● 190℃	200 200℃
野 菜	▬	▬ 素揚げ	▬	▬	▬ 天ぷら	▬
魚介類				▬	▬ 天ぷら	▬
フライ				▬	▬	▬
冷凍食品				▬	▬	▬
2度揚げ料理	▬ 1度目		▬ 2度目	▬		

揚げもの調理

- 右IHで天ぷら調理キーを使ってください。
- 油の量は約0.9リットル（約800g）がめやすです。
- 詳しくは14、15ページをご覧ください。

揚げもの調理のコツ

■新しい油を使う。
■油の温度は材料に合わせて決める。
■1回に揚げる量は、控えめにする。（油の表面積の1/2程度がめやす）
■出来上がりのめやすは、材料が浮き上がり衣のまわりの泡が小さくなったとき。

油の飛び散りを少なくするために

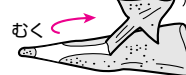
下ごしらえをする

- **え び**
  尾の先を切って水分を出す
  切る
- **ししとう**
  水気をふき取り、竹串またはようじで穴をあける

- **い か**
  皮をむき水分をふき取り、切り目を入れる

水分をふきとる

- 特にしいたけやピーマンなどの野菜

衣や生地づくりは

- 水分の多い材料は、必ず薄力粉を薄くまぶしてから衣をつける。
- ドーナツなどの生地には、ベーキングパウダーや砂糖を入れる。

天ぷら

材料（4人分）

- えび……8尾
- ししとう……8本
- その他にんじん、れんこんなどお好みの材料
- 油（付属の天ぷらなべ使用）約0.9リットル（約800g）
- (A)
  - 小麦粉（薄力粉）……カップ2 1/2
  - 冷水……カップ1強
  - 卵……2個

◆作りかた

1 下準備をする

- えびはからと背わたをとり、腹側に切れ目を入れる。
- ししとうは穴をあける。
- (A)をあわせて衣を作る。

2 揚げる

- 天ぷらなべに油を入れ、右IHにのせ天ぷら調理キーを押し「180」℃で加熱する。
- (A)の衣をつけて揚げる。

修理を依頼する前に

修理などを依頼される前に取扱説明書をよくお読みの上、次の点をお調べください。

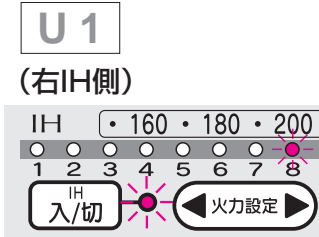
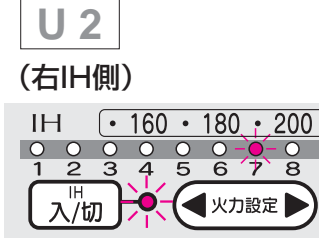
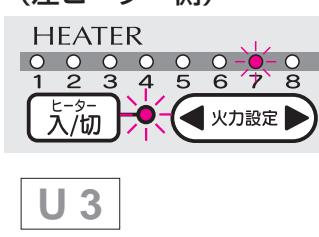
症　状	調べるところ	処　置
ヒーターが入らない	電源スイッチ、またはブレーカーが「入」になっていますか。	電源スイッチ、または専用回路のブレーカーを「入」にする。 ※電源スイッチの入・切は、電源ランプが点灯・消灯するまでしっかり押し込んでください。
①右IHになべをのせ、 ②右IH入/切キーを押し、 ③右IH火力設定キーを押したが、なべが熱くならない	使用できないなべを使っていませんか。 底が球状のなべや底に脚がついたなべではありませんか。 なべが加熱部の中央から、ずれていませんか。	使えるなべをトッププレートに正しく置く。➡10ページ
調理中、「ブーン」という音や「ジー」という音がする	なべの種類によっては音が発生する場合があります。	異常ではありません。 そのままお使いください。 (なべの位置をずらすか、置き直すと止まることがあります。)
使用中や電源スイッチを切ったあとも運転音がする	本体内部の温度を下げるために冷却ファンが回っています。 電源スイッチを切っても最大5分間ファンが回ります。	異常ではありません。 本体内部の温度が一定の温度まで下がると自動的に停止します。
IHを使用中、なべをトッププレートからはずしておいたら、右IH入/切ランプが点灯したまま通電が停止した	なべをトッププレートからはずしますと、約1分後に自動的に通電が止まります。 ➡2ページ	再度、火力設定キーで火力を設定してください。調理を終了するときは、右IH入/切キーを押して、電源スイッチを切ってください。
使用中、ブザーが鳴り、右IH入/切ランプが点灯したまま通電が停止した	切り忘れ防止自動停止機能が働きました。➡2ページ 最終操作後、約45分で通電が停止します。 ※火力を変更したときは、それから45分で通電が停止します。 ※天ぷらキー使用時は、安全のため、天ぷらキーを設定したときから約45分で通電が停止します。	再度、火力設定キーで火力を設定してください。調理を終了するときは、入/切キーを押して、電源スイッチを切ってください。

店頭展示デモ

■デモ状態にするとき

左ヒーターの [火力設定] と右IHの [火力設定] を同時に6秒間押す

(6秒後にピーピピと鳴り、電源ランプが点滅します。)

操作をすると、火力表示ランプは点灯しますがヒーターに通電しません。
(ヒーターは熱くなりません。)

■デモ状態をもとに戻すとき

左ヒーターの [火力設定] と右IHの [火力設定] を同時に8秒間押す

(8秒後にピピピーと鳴り、電源ランプが点灯します。)

お知らせ

● デモ状態は、電源スイッチを切ると解除します。また電源プラグを抜いても解除します。

症　状	調べるところ	処　置
ブザーが鳴り、操作部のランプが次のように点滅した U1 (右IH側) U2 (右IH側) (左ヒーター側) U3 (右IH側)	内部の温度が異常に高くなっています。排気口がタオルなどでふさがれていませんか。	ふさいでいるものを取り除き本体が冷えてから使う。 (本体が冷えるまで約30分お待ちください。)
上記以外のランプ表示で、左ヒーター入／切ランプや右IH入／切ランプと同時に火力表示ランプが点滅した。	本体内部に異常が起きていることが考えられます。	点滅している入／切キーを押してランプ表示を消し、電源スイッチを切ってから、本体が冷えるまで(約30分)お待ちください。 以上の処置でも直らないときは使用を中止し、必ず電源スイッチと専用回路のブレーカーを切ってお買い上げの販売店に御連絡ください。

以上をお調べになって、それでも不具合があるときは使用を中止し、必ず専用回路のブレーカーを「切」にしてください。故障の状況とランプ表示を、お買い上げの販売店にご連絡ください。

ご連絡いただきたい内容

1.品名　IHクッキングヒーター（ビルトインタイプ）
2.形名　CS-H2201B
3.お買い上げ日
4.故障の状況（できるだけ具体的に）
5.ご住所（付近の目印なども）
6.お名前・電話番号・訪問希望日

保証とアフターサービス

■保証書（別添付）

- 保証書は必ず「お買上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。
- 内容をよくお読みのあと、大切に保存してください。

保証期間	お買上げ日から１年です

■オール電化延長保証制度

有料にて保証期間を延長する制度もございます。（ご加入期間は製品の購入日から３ヶ月以内とさせていただきます）資料のご請求や詳細は、フリーダイヤル0120-867-789 三菱電機延長保証申込受付センターへお問い合せください。（受付時間：平日午前９時～午後５時30分、年末年始・夏季休業日を除く）

■補修用性能部品の保有期間

- 当社は、このＩＨクッキングヒーターの補修用性能部品を製造打ち切り後、６年保有しています。
- 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

- お買上げの販売店かお近くの「三菱電機　修理窓口・ご相談窓口」（別紙一覧表）にご相談ください。
- 所在地、電話番号などは変更になることがありますのでご了承ください。

■修理を依頼されるときは

「修理を依頼する前に」（22、23ページ）にしたがってお調べください。なお不具合があるときは、必ず専用回路のブレーカーを「切」にしてからお買上げの販売店にご連絡ください。

◎保証期間中は

修理に際しては、保証書をご提示ください。保証書の規定にしたがって、販売店が修理させていただきます。

◎保証期間が過ぎているときは

修理すれば使用できる場合には、ご希望により修理させていただきます。

◎修理料金は、

技術料＋部品代（＋出張料金）などで構成されています。

◎産廃処分について

廃棄処分の際は必ず専門業者に依頼してください。

仕　様

電源		単相200V（50-60Hz共用）	
消費電力		4000W	
定格	右ヒーター	ＩＨ	2000W
	左ヒーター	クイックラジエントヒーター	2000W
トップヒーター部		幅442×奥行520（㎜）	
質量（重さ）		約11㎏	
電源コード		2.0㎟　3芯　キャブタイヤケーブル	
電源プラグ		２極　接地極付　250V　20A	

- J-Moss（JIS C 0950）の規定に基づき、対象となる６物質（鉛、水銀、カドミウム、六価クロム、PBB、PBDE）の含有についての情報を公開しております。詳しくはホームページをご覧ください。
www.MitsubishiElectric.co.jp/jmoss/

愛情点検

長年ご使用の場合は点検をぜひ！　熱、湿気、ホコリなどの影響や、使用の度合により部品劣化し、故障したり、時には安全性を損なって事故につながることもあります。

このような症状はありませんか

- 電源コードやプラグが異常に熱い。
- コゲくさい臭いがする。
- 製品に触れるとビリビリと電気を感じる。
- トッププレートにヒビが発生した。
- 冷却ファンが回らなくなった。
- その他の異常・故障がある。

ご使用中止

故障や事故防止のため、専用ブレーカーを「切」にしてから必ず販売店にご相談ください。

三菱電機株式会社
三菱電機ホーム機器株式会社
〒369-1295　埼玉県深谷市小前田1728－1

ZT790Z634H01F